

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	08/04/26	10/04/26
1° SETT.	Riso al pomodoro Uova sode Verdure di stagione Pane comune	Crema di verdure con orzo* Bocconcini di pollo al forno Purè di patate Pane comune	Gnocchi di semolino al ragù di bovino (piatto unico) Verdure di stagione Pane integrale	Crema di fagioli cannellini con pastina Stracchino Verdure di stagione Pane comune	Pasta alle zucchine Polpette di merluzzo al forno* Verdure di stagione Pane comune	01/06/26	05/06/26
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con orzo e biscotti	Infuso e torta margherita		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	13/04/26	17/04/26
2° SETT.	Riso al ragù di lenticchie/piselli (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune	Crema di carote con cous-cous Straccetti di pollo al forno Patate al forno Pane integrale	Pasta al pomodoro fresco Mozzarella Verdure di stagione Pane comune	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune	Minestra di piselli con riso* Filetto di platessa gratinato* Verdure di stagione Pane comune	08/06/26	12/06/26
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Infuso e torta allo yogurt		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	20/04/26	24/04/26
3° SETT.	Pasta alle zucchine Ricotta Verdure di stagione Pane comune	Semolino in brodo vegetale Polpette di bovino al pomodoro Patate all'olio Pane integrale	Farro al pomodoro Frittata al forno Verdure di stagione Pane comune	Crema di spinaci con crostini Cotoletta di pollo al forno Verdure di stagione Pane comune	Riso al burro e grana Filetto di platessa al forno* Verdure di stagione Pane comune	15/06/26	19/06/26
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con orzo e biscotti	Infuso e torta al cacao		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	27/04/26	01/05/26
4° SETT.	Semolino in brodo vegetale Pizza Margherita Verdure di stagione Pane comune	Pasta al pesto Farinata di ceci Verdure di stagione Pane comune	Lasagne al ragù di bovino* (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune	Crema di verdure con cous-cous Straccetti di tacchino al latte Purè di patate Pane integrale	Riso al pomodoro Fil. di merluzzo impanato* Verdure di stagione Pane comune	22/06/26	26/06/26
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Infuso e torta allo yogurt/Gelato*		

Per i bambini più piccoli è possibile la somministrazione di una verdura cotta quando il menù prevede insalata, di più difficile masticazione.



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	04/05/26	08/05/26
5° SETT.	Pasta al ragù di bovino (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune	Crema di carote con riso Bocconcini di pollo al forno Patate all'olio Pane comune	Lasagne alle zucchine, pesto e Latteria (piatto unico) Verdure di stagione Pane integrale	Crema di fagioli cannellini con pastina Uova sode Verdure di stagione Pane comune	Farro al pomodoro Polpette di merluzzo in umido* Verdure di stagione Pane comune		
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con orzo e biscotti	Infuso e torta margherita		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	11/05/26	15/05/26
6° SETT.	Riso al ragù di lenticchie/piselli (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune	Crema di zucchine con cous-cous Straccetti di pollo al forno Patate al forno Pane integrale	Pasta al pesto Mozzarella Verdure di stagione Pane comune	Pasta al burro e grana Arrostito di suino alle mele Verdure di stagione Pane comune	Minestra di piselli con riso* Filetto di platessa gratinato* Verdure di stagione Pane comune		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Infuso e torta allo yogurt		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	18/05/26	22/05/26
7° SETT.	Pasta al pesto di verdure Ricotta Verdure di stagione Pane comune	Semolino in brodo vegetale Polpette di bovino al pomodoro Purè di patate Pane integrale	Riso alle zucchine Frittata al forno Verdure di stagione Pane comune	Crema di verdure con crostini Cotoletta di pollo al forno Verdure di stagione Pane comune	Pasta al ragù di trota*/merluzzo* (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune		
	Infuso e pane con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con orzo e biscotti	Infuso e torta al cacao		
	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	Frutta fresca di stagione e pane	25/05/26	29/05/26
8° SETT.	Semolino in brodo vegetale Pizza Margherita Verdure di stagione Pane comune	Pasta al pesto Polpette di ceci in umido Verdure di stagione Pane comune	Pasta al ragù di bovino* (piatto unico) Verdure di stagione Pane comune	Crema di spinaci con cous-cous Straccetti di tacchino al limone Patate all'olio Pane integrale	Riso al grana Filetto di platessa al limone Verdure di stagione Pane comune		
	Infuso e fette biscottate con marmellata	Yogurt alla frutta e cereali	Infuso e pane speciale	Latte con cacao e cereali	Gelato*		

Per i bambini più piccoli è possibile la somministrazione di una verdura cotta quando il menù prevede insalata, di più difficile masticazione.



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.